

Brandy de Jerez “SOLERA GRAN RESERVA-Finest Selection”

ブランデー・デ・ヘレス”ソレラ・グラン・レセルバ・ファイネスト・セレクション”



商品名: ブランデー・デ・ヘレス”ソレラ・グラン・レセルバ・
ファイネスト・セレクション”

生産者名: ルスタウ

原産地呼称: ブランデー・デ・ヘレス

原産国: スペイン

規格: 700ml

セパージュ: アイレン 100%

平均熟成年数: 15 年 (オロロソ樽 & ペドロ・ヒメネス樽)

アルコール度数: 40 度

JAN コード: 8412325003048 ITF コード: 68412325003040

参考小売価格: ¥9,000 (税別)

1C/S: 6 本入

【テイステイングノート】

長期熟成のオロロソ樽とペドロ・ヒメネス樽で 15 年熟成。完熟したフルーツやダークチョコの風味を感じる、非常に濃厚でリッチな味わい。余韻は極めて長い。

NOTES

ルスタウ/ LUSTAU

1896 年に一人のアルマセニスタによって設立されたスペイン屈指のシェリーメーカーです。

1945 年から自社ブランドのボトリングを開始し、1991 年にはプレミアムシェリーの代名詞にもなっている「アルマセニスタ・シリーズ」を発表。現在ルスタウ社は、クオリティ・シェリーのベンチマークとして、最も信頼されるブランドの一つに数えられています。

「International Wine Challenge (IWC) 2024」において多数の賞を受賞しました！「VORS ペドロ・ヒメネス」が PX トロフィーを獲得するなど合計 36 の賞を受賞、メダルの獲得総数は 27 個！さらに、ルスタウの醸造家セルヒオ・マルティネスが、6 度目の最優秀酒精強化ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞！

ブランデー・デ・ヘレス(シェリー・ブランデー)

シェリー樽を使用し、ソレラシステムにより動的に熟成されたブランデー。果実味たっぷりであり親しみやすい味わいから、ダークチョコを思わせる芳醇・濃厚な味わいまで、3 種類を取り揃えます。原料となるのは、よく熟したブドウから作られた白ワインです。そのまま飲んでも美味しいこの白ワインを、雑味を極力減らすために滓引きしてから1回だけ蒸留。さらに、原料のワインが持っていた様々な香味成分を損なわない様に蒸留を 65 度前後で止めるため、非常にアロマティックなスピリッツが得られます。そして、シェリー・ブランデーの味わいのアイデンティティを決定的に形成するのは、シェリー樽とソレラシステムによる熟成。シェリー樽は、フィノ樽ならフィノのニュアンス、オロロソ樽ならオロロソのニュアンスと、タイプによって異なる風味をブランデーに与えられるのが特徴です。ルスタウでは、シーズニングのシェリー樽を使用せず、長い間本物のシェリーを熟成させていた樽をブランデーの熟成に用いるため、樽のえぐみの影響を受けずに、香り高いシェリーの風味だけを纏ったブランデーに仕上がるのです。また、ソレラシステムは熟成を促進させる働きもありますが、熟成度の異なるブランデーを動的にブレンドすることにより、熟成感がありながら若々しさのニュアンスを帯びた独特の風味のブランデーを生み出すことが出来ます。